

# Saison

セゾン



## La St-jacques～帆立貝～

帆立貝/冬野菜/柑橘の香り

## Le Navet～蕪～

あやめ雪蕪/フォアグラ/トリュフ

## Le Poisson～お魚料理～

下記よりお一つお選びください

本日のお魚料理

活オマール海老/甲殻類のエッセンス/季節の香り +2,000円

## Les Viandes～お肉料理～

下記よりお一つお選びください

オーストラリア産牛フィレ肉/信州茸/マディラ酒

鴨胸肉/エビス/ヴィオレマスタード

信州黄金シャモ/信州茸/シェリー酒酢 +1,000円

ニュージーランド産仔羊背肉/エビス/ニンニク +1,500円

信州プレミアム牛ロース/赤ワイン/山葵 +3,000円

## L'Orange～オレンジ～

オレンジのタルト/ピスタチオ/フロマージュ・ブラン

¥10,000